Fiche Technique **CO-SP-004**

GELATINE
Feuille OR

La gélatine est obtenue par hydrolyse partielle du collagène provenant de la peau des couennes de porcs.

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet
- Agent de texture, gélifiant et liant, pouvoir moussant et filmogène (colloïde protecteur).
- Gonfle dans l'eau froide en absorbant 10 fois son volume d'eau.
- Vers 50 à 60°C, donne une solution qui en refroidissant forme un gel élastique.

APPLICATIONS :

Confiseries	gélifiées	: oursons, gommes...
	aérées	: marshmallows, guimauve, meringues, nougats, pâtes à mâcher
Salaisons		gelées d'enrobage et gelées décors, pâtées, corned beef, gélatines...
Produits laitiers		yaourts, desserts lactés, crèmes fouettées (0,5% maximum dans les crèmes UHT)
Divers alimentaires		matières grasses allégées, sauces
Pharmacie		capsules dures et molles, tablettage, enrobage

Mode d'emploi / reconstitution / dosage
Soit : porter à ébullition l'eau, tremper la (ou les) feuilles de la gélatine qui disparaît instantanément dans l'eau bouillante.
Soit : faire fondre à froid la gélatine dans 200 ml d'eau, puis ajouter cette solution à 700 ml d'eau portée au préalable à ébullition.
Puis laisser refroidir.

Exemples de Recettes :

Formule	Mode opératoire
CARAMEL MOU	
a) gélatine 15 g + eau chaude 16 ml b) sucre cristallisé 424g + sirop de glucose 385g + poudre de lait écrémé 42,5g + sel 2,5g + eau 120ml c) matières grasses hydrogénées 90g + lécithine de soja 5g	a) Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude c) Faire fondre graisse végétale+lécithine et porter à 80°C b) Cuire les sucres à 125°C. Refroidir le sirop à 100°C et l'introduire dans un batteur muni d'un système d'agitation lente et d'une double paroi thermostatée à 50°C. Extruder sur un tapis à un tunnel de refroidissement avec que la pâte ne soit coupée et conditionnée en continu.
GOMMES FANTAISIES SANS GLUCIDES	
a) gélatine 90 g + eau à 80/90°C 135 ml b) galliasorb 420ml + Maltitol 420g + eau 140ml c) acide citrique en solution à 50% 20 ml + arôme et colorant Q.S.	a) Dissoudre la gélatine dans l'eau b) Cuire les sucres à 125°C, refroidir à 100°C puis incorporer la solution de gélatine sous agitation lente c) Eliminer les bulles d'air, ajouter la solution d'acide citrique puis l'arôme et le colorant Couler sans l'amidon de coffrage et placer à température ambiante pendant 24heures

… / …

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG

Suite Exemples de Recettes :

ARTICLE GELIFIE AVEC GELATINE ET PECTINE		
a) gélatine	40mg	a) Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude
+ eau chaude à 80/90°C	68ml	Disperser la pectine et le sucre prémélangés dans l'eau
+ Pectine ruban jaune	12g	froide. Chauffer et maintenir à ébullition 2 à 3mn
+ sucre en poudre	60g	b) Chauffer les sucres à 100°C et ajouter la solution de
+ eau froide	200ml	pectine. Cuire jusqu'à 80% d'extrait sec.
b) Sucre cristallisé	450g	Incorporer au sirop cuit la solution de gélatine et agiter
+ sirop de glucose 1493	300g	c) Après élimination des bulles d'air, ajouter l'arôme et le
+ eau	150ml	colorant, puis la solution d'acide citrique.
c) Acide citrique en solution à 50%	22ml	Couler dans l'amidon pour coffrage froid et sec (6à8%
+ Arôme et Colorant	Q.S.	d'humidité) et laisser 24heures à 70/75°C.

Propriétés

- Pas soluble dans l'eau froide (absorbe l'eau).
- Dégradée par les température élevées (pouvoir gélifiant réduit).
- Compatible avec les amidons, glucose, saccharose, agar-agar, alginate et carraghénate de sodium.
- Très sensible à l'action des bactéries.

SPECIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Force de gel (solution à 6,67% à 10°C)	190 à 225 °BLOOM
Viscosité (solution à 10% à 60°C)	2,5 à 3,8 mPas

Caractéristiques chimiques

Conforme à la norme AFNOR 5900 - catégorie G

Humidité	15 % au maximum
Protéines	85 % au minimum
Cendres	2 % au maximum
pH	4,7 à 5,7

Caractéristiques microbiologiques

Qualité conforme aux éxigences des règlements CE n° 853/2004, n°2073/2005 et au « GME standard code bacteriological specification food grade gelatine ».

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boite de 1 Kg net (500 feuilles au Kg).
Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
Péremption : Durée de vie de 5 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 730H

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG